

LEKKERE NAGERECHTEN

door Gaston Clément



LEKKERE NAGERECHTEN

Brillat Savarin, de beroemde gastronoom, heeft zich eens laten ontvallen « dat een nagerecht zonder kaas, is als een mooie vrouw met slechts één oog ». Volgens hem was kaas dus een onmisbaar bestanddeel van het dessert; wat echter in geen geval aan een goed maal mag ontbreken, dat is het nagerecht zelf, dat het voornaamste deel van het einde van de maaltijd moet vormen, hoe alledaags deze maaltijd ook moge zijn. Nu heeft het dessert van ouds bestaan uit zoetigheden en de mooiste monumentale taarten die de feesttafels der rijken uit vroegere tijden meestal sierden — welke overigens meer aan architecturale dan aan culinaire kunst deden denken — waren doorgaans gemaakt van suikergoed. Suiker kwam daar dus op de laatste, d. i. de beste plaats en liet bij de disgenoten een aangename herinnering achter en het heerlijke gevoel van een lekkernij te hebben genoten, welke zo voor het oog als voor de smaak een echte lust was.

Vroeger werd suiker zó kostbaar geacht dat het bij de apothekers verkocht werd en pas sedert de suiker ook uit bieten gewonnen wordt, is hij in het bereik van ieders beurs.

De mannen van de wetenschap die zich met de gezondheidsleer bezig houden, hebben erkend dat de suiker een gewichtige rol in het bestaan van de mens speelt en dat hij niet alleen een bron van energie is, doch tevens een van de weinige werkelijk onschadelijke genotmiddelen. Hoeft het gezegd dat gedurende de laatste honderd jaren ontzaglijk veel vorderingen zijn gemaakt op het stuk van zoete gerechten? Wat een onuitputtelijke bron van vreugde biedt de suiker aan de huisvrouw niet, wanneer zij versnaperingen bereidt voor haar gezin, zonder dat zij daartoe al te veel kennis hoeft te hebben; een weinig vindingrijkheid volstaat om smakelijke, voedzame en heerlijke gerechten klaar te maken.

Met dit alles voor ogen heb ik gemeend u enkele eenvoudige recepten te moeten aanbieden, zonder de grenzen van de gewone familiekeuken te buiten te gaan, daarbij de mogelijkheid open latend nog tal van andere combinaties te bereiden, welke dank zij de suiker altijd welkom zullen zijn bij alle leden van uw gezin.

G. CLEMENT

WAFELS

De wafel is een gebak dat zo oud is, dat de oorsprong ervan onmogelijk te achterhalen is. Op zijn hoogst kan worden aangenomen dat de eerste mensen die gebruik maakten van gemalen graan en die nog geen oven bezaten om het brood te bakken, een deeg zouden hebben vervaardigd van bloem, met water of melk, en dit tussen twee verwarmde stenen zouden hebben gebakken. Behoort dit tot het terrein van de legende of is het de zuivere waarheid? Wie zal het uitmaken? Dit geldt ook voor de oorsprong van pannekoeken en andere recepten... In vroegere tijden bakte men wafels op straat, en op feest- en marktdagen waren de wafelbakkers geïnstalleerd in het portaal van een kerk of in de een of andere hoek. Er bestaan wafels van alle soorten en vormen, en van allerlei smaak, volgens het land en de inwoners. Er zijn gesuikerde wafels, wafels met confituur, met pasteibakkersroom, met slagroom, zachte wafels, koude, warme wafels, kaaswafels, enz. Men maakt ook dunnere wafels die men ten onrechte « knijpertjes » of « galetten » noemt, aangezien deze in de oven en niet in een wafelijzer gebakken worden. Het ware logischer deze laatste manier van bereiden te bestempelen met de naan van « fijne wafeltjes ». Hier volgen nu enkele recepten. Kies daaruit die welke u het beste resultaat geven. De lichtheid van de wafel hangt vooral af van het tot sneeuw geklopte eiwit dat erin verwerkt wordt. Meng het eiwit altijd zeer voorzichtig onder het beslag, opdat het schuim niet zou inzakken en zorg er wel voor het altijd als laatste ingrediënt bij het deeg te voegen.

BRUSSELSE WAFELS

125 g bloem, een kwart liter melk, 4 eierdooiers, een weinig zout, 10 g poedersuiker, een weinig vanille of oranjebloesemwater, 75 g gesmolten boter, 4 tot sneeuw geklopte eiwitten. Doe de bloem in een kom, voeg er het zout, de vanille (of het oranjebloesemwater) en de suiker bij en maak er met de melk en de eierdooiers een beslag van. Giet in dit beslag de gesmolten boter en voeg daarna zeer voorzichtig het stijf geklopte eiwit toe. Verwarm het wafelijzer en vet het in met

WAFELS



behulp van een borstel die in gesmolten boter werd gedrenkt. Giet het beslag in het wafelijzer; doe dit onmiddellijk dicht en laat de wafel aan beide zijden lichtbruin bakken. Opdienen na ze met poedersuiker bestrooid te hebben.

Tweede wijze van bereiding : 400 g bloem, 6 deciliter melk, 2 deciliter lauw water waarin men 15 g gist heeft opgelost, 2 eieren, iets meer zout, 160 g gesmolten boter. Een beslag maken zonder de boter. Het deeg laten rijzen tot het dubbele van zijn omvang, dan de boter bijvoegen en nogmaals laten opkomen vóór het bakken. Indien men ze warm wil eten, dient men ze dadelijk op; wil men ze koud eten, dan laat men ze een weinig langer bakken.

LUIKER WAFELS

Zoals voor alle lokale gerechten het geval is, bestaan ook voor Luiker wafels verschillende recepten. Het ene beslag wordt bereid met parelsuiker, het andere met kandijsuiker, een derde met gist of bakpoeder.

Hier volgt een recept op basis van gist : 175 g boter, 500 g bloem, 3 deciliter lauwe melk, 175 g kristalsuiker, 20 g gist, een flink greepje zout, kaneel of vanille, en twee eierdooiers. Maak een hoopje met de bloem en strooi er het zout rond. Giet middenin de in melk opgeloste gist, voeg er de boter, de eierdooiers, de kaneel of vanille bij; kneed het deeg goed en laat het in omvang verdubbelen. Meng nadien de suiker eronder en verdeel in porties van 100 g . Laat het deeg opnieuw rijzen en bak in een wafelijzer met grote ruiten.

SUIKERWAFELS

500 g bloem, 250 g boter, 1/4 liter melk, één ei, 20 g gist, vanille of kaneel, een flink greepje zout. Bereidt het deeg zoals hierboven en wanneer het tot het dubbele van zijn omvang gerezen is, voeg er 250 g parelsuiker bij. Verdeel in porties van 125 g , laat nogmaals rijzen en bak in een wafelijzer met grote ruiten.

FRUITWAFELS

Deze wafels besmeuren het bakijzer erg, omdat de stroop die bij het bakken uit de vruchten loopt, tegen de wanden wordt gecarameliseerd en zwart verbrand; daarom vet men het ijzer liefst met reuzel of olie in, daar boter het deeg gemakkelijker doet aankleven. Maakt men gebruik van een aluminium wafelijzer, dan moet dit de eerste maal goed ingevet worden; nadien nog af en toe deze bewerking herhalen. Men moet het deeg bewerken zoals voor brood en het in een warme plaats in omvang laten verdubbelen. Bewerk het opnieuw en verdeel naar gelang van de grootte van het ijzer in porties van 80 g . Een rechthoekige vorm aan de deegbrokken geven en deze afduwen tot op een ± 1 cm dikke laag. Bedek de helft van de deegoppervlakte met fruit, bevochtig de boord van het deeg, vouw het deeg dicht en druk goed op de kanten om het fruit in te sluiten. Laat nogmaals rijzen alvorens met het bakken te beginnen. Alle gekookt fruit mag naar keuze gebruikt worden, maar men drage er zorg voor niet te veel fruit tussen het deeg te leggen om te beletten dat dit barst.

Hier volgt nu het recept : 425 g bloem, 25 g gist, 1/4 l. lauwe melk, 2 eieren, 100 gr suiker. Meng en kneed deze ingrediënten goed, bewerk dan afzonderlijk 100 g boter met 75 g bloem en voeg dit beslag erbij. Laat goed rijzen.

KNIJPERTJES (of « galetten »)

Het bakken van knijpertjes. Knijpertjes zijn dunne wafeltjes die worden gebakken in een wafelijzer met kleine, ondiepe ruitjes. Het bakijzer moet flink warm zijn, zeer zuiver en ingesmeerd met olie, reuzel of gesmolten boter. De knijpertjes laat men na het bakken goed bekoelen op een treeft en men bergt ze weg in een metalen doos op een droge plaats.

Bleke knijpertjes : 500 g bloem, 325 g kristalsuiker, 70 g bleke kandij-

MADELEINES



suiker, 4 eieren, 250 g boter, aromatiseer naar keuze.

Parijse knijpertjes 325 g bloem, 250 g poedersuiker, 250 g boter, 3 eieren, een halve koffielepel alkali (deze hoeveelheid mag men niet overschrijden), aromatiseer naar keuze : vanille, kaneel, oranjebloesemwater, enz.

Bruine knijpertjes : 500 g bloem, 300 g boter, 375 g donkere kandijsuiker, 5 eieren, aromatiseer naar keuze.

Gewone knijpertjes : 500 g bloem, 225 g poedersuiker, 325 g boter, 3 eieren, aromatiseer naar keuze.

Fijne wafeltjes : 250 g bloem, 150 g gewone of kandijsuiker, 150 g boter, 2 eieren, iets zout, geef smaak naar keuze. Laat het deeg minstens twee uur rusten. Voor al deze recepten moet men eerst de suiker met de boter bewerken en vervolgens de eieren en de bloem toevoegen.

GEVULDE KNIJPERTJES

250 g bloem, 15 g gist, zout en kaneel, 50 g kandijsuiker, 125 g boter, 2 eieren, iets melk om een halfvast deeg te verkrijgen. Men laat het deeg in omvang tot het dubbele rijzen. Bewerk het deeg opnieuw en verdeel het in brokjes ter dikte van een ei; rol het uit tot een dunne en puntige sigaar. Bak het in een wafelijzer met middelgrote ruiten. Klief de knijpertjes na het bakken onmiddellijk middendoor. Na ze te hebben laten bekoelen, vult men ze met boterroom of met een andere daartoe geschikte vulling.

VULLING VOOR KNIJPERTJES

125 g boter, 125 g bleke kandijsuiker, iets kaneel. Bewerk deze ingrediënten goed. Om dit beslag wat lichter te maken kan men het eventueel aanlengen met een weinig pasteiroom, doch dit heeft het nadeel dat de knijpertjes nog dezelfde dag moeten gegeten worden.

MATTETAART

Bereiding van de « mat » : laat 1 liter melk koken, neem van het vuur en giet er 2 deciliter botermelk in. Nadat de melk gestremd is giet men ze in een doek,

waarvan men de vier hoeken samenbindt. Laat het stremsel tot 's anderendaags uitdruipen : wrijf de verkregen kaas door een zeef over een kom, meng er 100 g suiker, 3 eierdooiers, iets amandel-essence en een paar verbrokkelde macaronkoekjes in. Men mengt dan al deze ingrediënten goed door elkaar en voegt er de drie tot sneeuw geklopte eiwitten bij.

Maak tevoren een brokkeldeeg klaar met 250 g bloem, het geel van één ei, een lepel suiker, 125 g boter en 1 deciliter water. Bedek het deeg en laat het minstens twee uur rusten. Verdeel het in drie delen : gebruik er twee van voor de bodem en het derde deel voor het deksel. Rol het deeg dan uit tot op een halve cm dikte en bedek er de taartvorm mede. Giet er een drie cm dikke laag van de kaasspijs in en dek met de derde deeglap af. Plak de boorden goed aan elkaar en knip met de schaar op enkele plaatsen het deeg door, om het barsten van de korst te vermijden. Besmeer de taart met geklopt en gesuikerd eiwit alvorens ze in de oven te schuiven. Baktijd : circa 25 min. in een goed verwarmde oven. Kan koud of warm opgediend worden. Aromatiseer desgewenst met rum of met krenten.

WAVERSE TAARTEN

Een zeer op prijs gestelde lekkernij, die een Waverse specialiteit is. Het is een van de vele soorten kaastaarten, die bovendien bij de beste mag worden gerekend. Doe 1 kg witte kaas in een zuiver doek en laat onder de druk van een zwaar voorwerp gedurende de ganse nacht in een vergiet uitdruipen. Bereid een gistdeeg met 400 g bloem, 2 eieren, 20 g gist, iets zout en suiker, 100 g boter en voldoende melk om het deeg te bereiden. Laat het rijzen tot het dubbele van zijn omvang en rol het vervolgens uit tot op een halve cm dikte. Plaats het deeg in een goed beboterde taartvorm en vul met de hieronder beschreven vulling.

Meng de kaas met 8 eierdooiers, 500 g suiker, 1/2 liter melk, 50 g bloem, 200 g boter, 125 g gemalen amandelen, 125 g verkruimelde macaronkoekjes, één likeurglas rum en ten slotte met 3 tot 4 geklopte eiwitten. Alvorens de vulling in de taartvorm te gieten bedekt men de bodem met moes van gedroogde pruimen of appelen. Baktijd : ongeveer 25 minuten in een goed



SUIKERTAART


MASTELLEN

verwarmde oven. Laat op een treeft bekoelen.

Voor kleinere taarten moet men de verschillende hierboven opgegeven hoeveelheden in verhouding verminderen.

SUIKERTAART

Een zeer op prijs gesteld en gemakkelijk te bereiden nagerecht. Voor de bedekte taart maakt men een deeg met 250 g bloem, één ei, 100 g boter, een soeplepel suiker, iets zout en kaneel, 25 g gist en ongeveer 1 deciliter lauwe melk. Los de gist in de melk op en draag er zorg voor dat de meik niet te warm is, omdat de warmte de gistende eigenschappen van de gist vernietigt. Laat het deeg rijzen tot het dubbele van zijn omvang. Bewerk het beslag een tweede maal en rol het uit tot een halve cm dikke deeglap, leg het uitgerolde deeg in een goed beboterde en met een weinig bloem bestrooide taartvorm. Maak van het overschot opnieuw een deegbal en laat goed rijzen. Klop een ei met twee of drie soeplepels suiker, giet in de taart en leg er klontjes boter op. Rol nu de deegbal uit en dek er de taart mee af; zorg dat de boorden goed aan elkaar kleven en besmeer het deksel met een weinig geklopt eiwit. Knip met een schaar het deksel op enkele plaatsen door en laat de taart nogmaals goed rijzen. Baktijd : 25 minuten in een goed warme oven. Alvorens het gebak in de oven te brengen, bestrooit men het met kristalsuiker. Wanneer de taart uit de oven komt, moet ze een glanzende en goudgele kleur hebben.

Open taart : bereid hetzelfde deeg als hierboven, bedek er de taartvormen mede en vul deze met geklopt en gesuikerd eiwit. Bestrooi de vulling ruim met suiker, laat goed rijzen en breng het in de oven. In sommige streken wordt kandijsuiker in plaats van gewone suiker gebruikt. Let wel dat het deeg goed gerezen is alvorens men het uitrolt en ook vooraleer men het in de oven schuift. Men kan de taart naar believen koud of warm opdienen.

BRUGSE MASTELLEN

Maak een hoopje met 400 g bloem en giet er middenin 20 g gist opgelost in wat lauwe melk; meng er een weinig bloem

onder, zodat men een week deeg verkrijgt, welke men met het overschot van de bloem bedekt. Laat goed rijzen tot de bovenkant gans openbarst. Voeg één voor één vier eieren toe, nadien een kleine koffielepel zout en een soeplepel suiker. Bewerk het deeg goed en voeg er geleidelijk het overschot van het kwart liter melk bij. Kneed het deeg totdat het niet meer aan de vingers kleeft, maak er een bal van, bedek het met een linnen doek en laat het tot het dubbele van zijn omvang rijzen. Weeg opnieuw 100 g bloem en bewerk deze met 150 g boter. Men voegt dit mengsel toe, nadat het deeg goed is gerezen. Bestrooi de werktafel ruim met bloem, rol het deeg uit tot een dikke rol en verdeel het met een mes in 24 stukken. Maak van deze 24 delen kleine rolletjes, beboter een bakblik, plaats er de rolletjes op en druk ze plat; zorg er voor dat deze lapjes voldoende van elkaar verwijderd liggen. Laat nogmaals rijzen. Neem dan een glas met ronde voet en duw daarmede het midden van de mastel in, zodat men een deeglap met een hogerliggende rand bekomt. Bestrijk de mastel met geklopt eiwit en laat gedurende een twintigtal minuten in het midden van een goed warme oven bakken. Alvorens de mastellen in de oven te schuiven prikt men met een vork hier en daar in het middenstuk van de mastellen en men laat ze nogmaals rijzen.

MADELEINES

De creatie van de Madeleine wordt toegeschreven aan tal van banketbakkers. In feite was het een patissier uit Commercy die aan een door hem vervaardigd recept de naam van zijn dochter schonk. Het was een combinatie van eieren, bloem, suiker en een aroom. Er bestaan thans heel wat recepten van Madeleines, maar het echte werd gedurende lange tijd geheim gehouden door de maker ervan. Zij dragen de naam van « Madeleines des Vosges », Parijse Madeleintjes, Madeleines met anijs, enz., doch vooral de Madeleines uit Commercy staan alom als de beste bekend. Hier volgt nu het recept van deze laatste soort madeleines. Meng met een houten lepel 250 g suiker en een zelfde hoeveelheid bloem (deze twee ingrediënten moeten eerst vooraan in een openstaande oven wat verwarmd worden). Doe suiker en bloem door een zeef en voeg onder voortdurend roeren één na één, vier eieren toe. Zorg er voor dat de gebruikte eieren niet te koud zijn. Laat het beslag gedurende een half uur in een goed verwarmde plaats rusten. Klop dan het beslag opnieuw en voeg er dan een weinig vanille, enkele druppeltjes citroenessence en Bergamotolie aan toe. Deze smaken kunnen naar believen door andere vervangen worden.

Laat 250 g boter lichtjes bruinen, laat ze een weinig bekoelen en voeg ze aan het deeg toe. Men laat dit laatste gedurende één uur in een koude plaats rusten. Beboter de vormpjes, bestrooi ze met iets bloem, giet er met behulp van een lepel het beslag in en laat bakken in een warme oven. De Madeleines des Vosges worden op dezelfde wijze bereid, met dit verschil nochtans dat hier de helft tarwe- en de helft rijstbloem gebruikt wordt.

VLA EN ROOM

Het komt meer dan eens voor dat wanneer vla te gaar is, er zich gaten in bevinden, dat water aan de oppervlakte komt en dat de vla uiteenvalt. Waar zit hem de fout? Zulks hangt alleen af van het te snel bakken van de vla. Giet de vla in een diepe schotel of in een vorm; plaats ze in een warmwaterbad en laat bakken in het midden van de oven. Warmtegraad bij het bakken : circa 200 g . Baktijd : deze hangt af van de grootte van de vorm. Men kan nagaan of de vla voldoende gaar is door er het lemmer van een mes in te steken; komt dit laatste er droog uit, dan is de vla gebakken. Neem het gerecht uit de oven en laat een weinig bekoelen alvorens men het uit de vorm neemt. Om de vla uit de vorm te nemen moet men met behulp van een mes de zijkanten losmaken vóór men de vorm op een schotel omkeert.

Een lichte slag op de vorm volstaat om de vla er gemakkelijk te doen uitvallen.

Samenstelling van de vlaspijs : voor in de schotel gebakken vla, 1/2 liter melk, 125 g suiker, vanille of een ander aroom; men laat deze ingrediënten koken en giet ze al kloppend over 3 geklutste eieren.

Caramel of gebrande room : een halve liter melk, 125 g suiker, 4 eieren, aroma naar keuze. Men gaat op dezelfde wijze te werk als voor de vla. Laat wat suiker in een kom branden tot een blonde stroop is verkregen, giet deze in de vorm waar men de vla in gaat bakken, laat bekoelen en giet pas dan de vla in. In de oven « au bain marie » laten bakken. Men neemt uit de vorm wanneer de vla goed bekoeld is. Giet een weinig warm water in de vorm om de stroop op te lossen, die men dan over de vla giet.

SNEEUWBALLENROOM

Om een goed gelukte sneeuwballenroom te verkrijgen, moet men het eiwit, dat het voornaamste bestanddeel van dit recept is, zeer stijf kloppen. De kom waarin de eiwitten worden geklopt moet zeer zuiver zijn : men kan daarvoor ook een soep- of slakom gebruiken. Het wit van ei mag geen enkel deeltje geel bevatten en ook de klopper moet heel zindelijk zijn. Giet het wit van de ei in de kom, voeg iets zout en enkele druppeltjes citroensap toe en klop steeds sneller en sneller totdat een stevige sneeuw is verkregen. Voeg al kloppend 50 g poedersuiker per eiwit toe. Laat ongeveer 1 liter melk koken voor vier eiwitten en voeg een aroom naar keuze toe : vanille, kaneel of oranjebloesemwater. Voeg bij de melk 150 g suiker. Neem één lepel van het schuim en laat hem in de kokende melk vallen. Laat gedurende 1 minuut koken, draai het schuimpje dan om, laat nogmaals gedurende 1 minuut koken, neem het uit de melk en laat afdruipen op een zuiver doek. Zorg er voor niet te veel schuimpjes ineens in de melk te doen om het aan elkaar kleven te voorkomen. Los een lepel pudding en 2 eierdooiers op in wat koude melk en voeg dit, na het koken van de schuimpjes, bij de kokende melk; laat nog even doorkoken. Giet de verkregen room in een diepe schotel, plaats er de schuimpjes op en bestrooi met chocoladekorrels.


SUZETTE-FLENSJES

SUZETTE-FLENSJES

Dit zijn fantasie flensjes welke zeer in de smaak vallen door hun bijzondere presentatie. Maak een flensjesdeeg met een kwart liter melk, 2 eierdooiers, iets zout, een lepel suiker, een likeurglas Curaçao, circa 25 g gesmolten boter en voldoende bloem om een half-vast deeg te verkrijgen. Meng deze ingrediënten en voeg 2 tot sneeuw geklopte eiwitten toe.

Bereiding van de garnering : neem een slakom of een andere kom, doe er 100 g zachte boter, 100 g zeer fijne suiker, een likeurglas Curaçao en het sap van één mandarijntje in. Bewerk dit alles goed totdat het het uitzicht van een pommade krijgt. Wijze van opdienen : bestrijk elk flensje met een weinig vulling, plooi de flensjes in vieren, schik ze op een verwarmde schotel, bestrooi ze met zeer fijne suiker en overgiet ze met Curaçao. Het garneren moet zeer vlug worden verricht daar de flensjes zeer warm opgediend moeten worden. Door het smelten van de boter ontstaat er een soort stroop, waarmee de flensjes doordrongen worden en waardoor de smaak van de Curaçao beter tot zijn recht komt.

FRANGIPANEROOM

Deze room kan op verschillende wijzen worden bereid. Het is een nagerecht dat ten zeerste in de smaak valt. Hier volgen enkele recepten :

Meng 125 g boter met 125 g geplette, fijn geraspte of gemalen amandelen; voeg een voor een 2 eieren en 150 g suiker toe; bewerk deze ingrediënten goed met een houten lepel en voeg tenslotte nog 2 tot sneeuw geklopte eiwitten toe.

Tweede recept : bewerk 200 g boter met 250 g suiker, 2 eieren, 1 deciliter koude melk, 175 g pasteibakkersbloem, 50 g geraspte kokosnoot en 100 g geplette of fijngehakte amandelen. Men mag het recept aromatiseren met twee druppels essence van bittere amandelen, hoewel hierbij voorzichtigheid geboden is, daar de smaak vlug te sterk is.

Derde recept : meng 250 g boter met 250 g suiker, en voeg dan een voor een 4 eierdooiers en 250 g geplette of fijngehakte amandelen toe; meng goed. Voeg vervolgens vier tot sneeuw geklopte eiwitten toe.

Vierde recept : bewerk 125 g geplette amandelen en één ei. Meng in een andere kom 125 g boter, 125 g suiker en iets zout totdat het beslag schuimend wordt. Meng dan beide beslagen. Klop nadien alles stevig door elkaar en voeg één koffielepel aardappelbloem en één voor één, twee eieren toe. Aromatiseer met een weinig rum of kirsch.

SPECULAAS

Een in België zeer populair gebak. De bereiding ervan behoort eigenlijk meer tot het terrein van de beroepsmensen, vooral wat het bewerken en het aromatiseren van het speculaasdeeg betreft. Wij trachten hier een zo getrouw mogelijk huishoudelijk recept te geven. Voor de figuurtjes gebruikt men houten vormen, die men met bloem bestrooit en waarin men het deeg perst om er de gewenste vorm aan te geven. Men kan ook speculaas snijden in de vorm die men verkiest zonder daarom figuurtjes te willen maken. Het bakken geschiedt in een niet te warme oven, daar het deeg gemakkelijk verbrandt ten gevolge van het grote suikergehalte. Men dient dus voortdurend het bakken van nabij in het oog te houden, zonder evenwel de oven gedurende het bakken te openen. Er zij nog opgemerkt dat het deeg steeds heel goed bewerkt moet worden. Hier volgt nu een recept :

1,200 kg bloem, 850 g suiker, 6 g alkali in poeder, 350 g boter, 1/2 liter water, zout, kaneel, kruidnagelpoeder, geraspte muskaatnoot, deze laatste kruiden naar keuze. Men bewerkt alles goed, men snijdt het deeg in stukken en laat deze lapjes bakken op een goed beboterd bakblik.



Een tweede recept : 1,375 kg bloem, 1 kg kandijsuiker, 500 g boter, 3 eieren, 12 g natriumbicarbonaat, zout en kruiden naar keuze; het natriumbicarbonaat en de alkali moeten eerst goed onder de bloem worden gemengd, alvorens deze bij de andere ingrediënten worden gevoegd.

ZABAGLIONE

Dit is een Italiaans recept. Men dient de zabaglione op in glazen of koppen, ofwel garneert men er pudding mee. Hij wordt « au bain marie » bereid, d.w.z. dat men het pannetje met de ingrediënten plaatst in een nog grotere met water gevulde pan; men bewerkt de ingrediënten voortdurend met een klopper, totdat een schuimende, zeer lichte room wordt verkregen.

Ziehier een recept dat als basis kan dienen en dat zoete, witte wijn bevat. Deze kan ook vervangen worden door champagne, porto, madera of andere zoete wijn. Men mag aromatiseren met een likeur naar keuze. Giet in een klein pannetje 150 g suiker, waarvan 10 g vanillesuiker, 4 eierdooiers en 2 deciliter wijn naar keuze. Plaats het pannetje in een warmwaterbad. Laat koken zoals hierboven is beschreven. Voeg de likeur toe op het ogenblik dat het gerecht wordt opgediend.

Men kan de zabaglione koud of warm serveren.

CHOCOLADESCHUIM

Deze wordt bereid door stukken chocolade te laten smelten in een weinig melk, waaraan dan een eierdooier, wat boter en op het laatst een weinig slagroom wordt toegevoegd. Serveer de chocoladeschuim in bekers of koppen.

Hier volgt nu een recept voor vastere chocoladeschuim. Smelt 4 stukken chocolade in 1/4 liter melk (men mag de chocolade vervangen door twee lepels zeer goede cacao).

Voeg naar smaak suiker toe (voor de cacao een weinig meer dan voor de chocolade). Klop in een andere kom 4 eierdooiers met 15 g vanillepudding en wat koude melk. Giet alles in de chocolademelk en breng goed kloppend aan de kook. Neem van het vuur bij het eerste opkomen en

blijf kloppen tot de pudding bijna gans bekoeld is. Voeg dan 2 deciliter gesuikerde slagroom toe. Giet de schuim in bekers of koppen. Serveer met droge koekjes of kleine biscuits. Aromatiseer naar keuze met rum of met een andere likeur.

WIENER CAFÉ GLACÉ

Dit is een gewone café glacé die men opdient met gesuikerde slagroom. Wanneer men over een koelkast beschikt is het niet nodig een ijsemmer te gebruiken. Men maakt een sterk koffie-extract hetzij van gewone, hetzij van gedecafeïneerde koffie; deze laatste moet echter van uitstekende kwaliteit zijn. Hier volgt dan het recept :

Breng 1/2 liter water aan de kook en voeg dan 150 g gemalen koffie toe. Neem onmiddellijk van het vuur; dek de pan af en laat gedurende 3 à 4 minuten trekken. Over een terrine laten doorzijgen. Laat anderzijds 1/2 liter melk met 300 g suiker en een weinig vanille koken en voeg deze melk bij de koffie en laat bekoelen. Meng er dan 1/2 liter verse room onder. Laat in de ijsemmer of koelkast bevriezen en dien op in kopjes of in glazen bekertjes. Garneer met gesuikerde slagroom en serveer terzelfder tijd fijne wafeltjes, droge biscuits, enz. Wil men zwarte café glacé bereiden, dan kan men volstaan met een zeer goed koffie-extract te maken, het te suikeren naar smaak en het te laten bevriezen in een ijsemmer of koelkast. Opdienen in sorbetglazen.

Meng zeer vlug met een houten lepel 100 g suiker met drie eierdooiers. Voeg dan iets zout en een flinke greep aardappelbloem of puddingpoeder toe. Aromatiseer met vanillesuiker indien aardappelbloem gebruikt wordt, maar maak van dit aroma geen gebruik wanneer puddingpoeder wordt toegevoegd, daar dit reeds gevanilleerd is. Klop de drie eiwitten tot sneeuw en voeg ze voorzichtig bij de gesuikerde eieren. Giet alles in een beboterde vuurvaste schotel; het schuim schikt men in koepelvorm. Bestrooi met wat fijne suiker en laat in een warme oven tien minuten bakken. Plaats de vuurvaste schotel in het midden van de oven en bij een elektrische oven zet men de thermostaat op 200°. Overgiet met een weinig rum bij het opdienen.



KASTANJE-PUREE

SINAASAPPELJAM

Deze Engelse wijze van bereiden vergt wel wat tijd en werk; doch men verkrijgt er een goed resultaat mede. Weeg en pel acht mooie sinaasappelen en verwijder zorgvuldig de witte schil. Snijd de sinaasappelpel in zeer fijne reepjes en de sinaasappel zelf in schijfjes. Verwijder de pitten en plaats alles in een terrine en giet er drie liter water over. Laat 24 uur op een koele plaats trekken. Breng aan de kook en laat 1/3 van de vloeistof op een hevig vuur verdampen. Na deze bewerking mag er maar 2/3 van het totale gewicht overblijven. Laat nogmaals 24 uur rusten. Voeg dan 1,200 kg suiker per kg moes toe en laat koken zoals voor een andere jam. Giet na een tijdje een lepeltje jam op een bordje, laat dit bekoelen; stolt de jam, dan is de bereiding klaar. Voltooi de bereiding zoals gebruikelijk. Om het stijf worden van de jam te vergemakkelijken kan men citroensap bij de sinaasappel voegen in een verhouding van 3 tot 5.

Om het afwegen te vereenvoudigen, weegt men de kookpan af vóór men het fruit erin doet. Dit gewicht trekt men af op het ogenblik dat men de vruchten en het sap moet wegen. Vergeet ook niet dat één liter water = 1 kg. Zo kan men met zekerheid het juiste gewicht na de verdamping bepalen.

KLEINE SOEZEN

Doe het deeg in een linnen spuitzak met blikken koker. Beboter een bakblik en spuit er naar believen minder of meer dikke soezen op. Spuit ze op een zekere afstand van elkaar om het ineenlopen te vermijden. Bestrijk de soezen met een borsteltje dat men in geklopt en gesuikerd eiwit heeft gedompeld. Laat gedurende een kwart uur in een gewone oven bakken (in een elektrische oven zet men de thermostaat op 200°). Plaats het bakblik in het midden van de oven. Men mag de oven niet openen gedurende de baktijd, om het deeg niet te doen inzakken. Laat na het bakken de soezen bekoelen op een treeft en vul ze met jam of pasteibakkersroom.

KASTANJEPUREE

Deze puree wordt opgediend met alle soorten wild en ook met gebraad van wit vlees, zoals varkenvlees, kip en vooral met gevuld gevogelte, zoals kalkoen en gans. Kies dikke en gave kastanjes; kerf de bolle kant in en dompel de kastanjes in kokend water. Laat ze enkele minuten koken en pel ze terwijl ze nog warm zijn. Draag er zorg voor dat ook de tweede zwarte pel verwijderd wordt, omdat deze anders een bittere smaak aan de puree zou geven. Laat de gepelde kastanjes koken in water met een weinig zout en aromatiseer naar keuze (kaneel wordt hiervoor het meest gebruikt). De gaar gekookte kastanjes worden door een zeef gewreven en verder behandeld zoals voor een gewone aardappelpuree, d.w.z. voeg er een klontje boter en naar keuze een weinig suiker en melk aan toe, om een lichte en gladde puree te verkrijgen. Om de puree nog fijner te maken mengt men er juist voor het opdienen een weinig slagroom onder. Om croquetten van de puree te maken, wrijft men de gekookte kastanjes door een zeef; voeg zout en suiker toe; aromatiseer naar keuze. Bewerk de puree met een houten lepel en voeg 1 à 2 eierdooiers en een klontje boter toe. In geen geval mag er een vloeistof aan toegevoegd worden. Voltooi de bereiding zoals voor de aardappelcroquetten.

CLERMONT TULBAND

Recept voor 4 à 5 personen. Laat 1 liter melk met 3 soeplepels suiker koken. Los in een kop 3 lepels goede vanillepuddingpoeder met een weinig melk op. Draag er zorg voor dat het poeder goed opgelost is en meng er dan twee eierdooiers onder. Giet al kloppend dit mengsel onder de melk en laat al roerend 2 à 3 minuten doorkoken. Dompel een tulbandvorm in koud water en laat afdruipen zonder hem nochtans af te

drogen en giet er de verkregen room in. Laat bekoelen. Klop intussen 2 deciliter room en 2 lepels suiker. Wanneer de slagroom goed schuimend is, voeg dan 100 gr in stukjes gehakte geconfijte kastanjes toe. Stort de room op een ronde schotel uit de vorm en versier de holte in het midden met de slagroom waarin de kastanjes zijn verwerkt. Schik de room met de tanden van een vork in koepelvorm en versier met gesuikerde viooltjesbladeren. Bij gebrek aan deze laatste kan men ook zeer fijn gehakte, geconfijte kastanjes gebruiken.

APPELSAP

Dit sap is gemakkelijk te bereiden. Het wordt vooral getrokken uit reinet- of boscoopappelen, doch ook andere soorten zijn er goed voor. Het wordt in de keuken gebruikt om de jam gemakkelijker stijf te laten worden en om appelgelei te maken. Deze gelei is gemakkelijk te lukken en hij is bovendien zeer goedkoop. Er zij op gewezen dat voor het bereiden van het sap de appel in zijn geheel wordt gebruikt zonder schil of pitten te verwijderen, omdat deze delen pectine en andere bestanddelen bevatten welke aan de verkregen vloeistof een zekere vastheid geven. Snijd de appelen in kleine stukjes. Doe ze in een pan en voeg water toe, tot de bovenste laag precies onder water staat; breng aan de kook tot men de vruchten gemakkelijk kan pletten. Neem een handdoek of een ander zuiver doek en giet de inhoud van de pan erin; bindt de vier hoeken van de handdoek samen met een touwtje en laat boven een terrine uitdruipen. Dat is alles!

APPELJAM

Deze weinig bekende jam kan uit alle appelsoorten gemaakt worden, d.w.z. al de soorten die gewoonlijk gebruikt worden om appelmoes te maken. Appelmoes kan overigens gesteriliseerd bewaard worden en het kan zo nodig de jam vervangen. Daartoe vult men de bokalen tot op een vingerdikte van de boord met een goed gesuikerde appelmoes. Sluit de bokalen zorgvuldig af en steriliseer gedurende 40 minuten.

Hier volgt nu de appeljam : snijd 5 kg appelen in kleine stukjes, zonder ze te schillen en zonder de pitten te verwijderen. Giet ze in een grote pan en overdek ze met water; plaats op een hevig vuur tot de vruchten tot marmelade gekookt zijn. Giet over een terrine door een zeef. Wrijf met een stamper de puree door de zeef. Weeg de puree af en voeg 750 g suiker voor 1 kg puree toe. Aromatiseer met kaneel of vanille. Laat goed doorkoken gedurende een kwartier en roer al maar door opdat de puree niet aanbrandt. Giet in de bokalen en laat bekoelen. Dek de bokalen 's anderendaags 's morgens af met een in glycerine gedrenkt, rond schijfje papier, dat juist op de jam komt te liggen en vervolgens, om de bokaal af te sluiten, met een papier, dat wordt vastgebonden met een touwtje of een elastiek. Bewaar de bokalen op een droge en koele plaats. Deze jam houdt niet zo lang als andere jam. Maak er dus maar een kleine hoeveelheid van klaar.

APPELBEIGNETS

Voor dit recept, dat reeds zeer lang alom bekend is, gebruikt men de zoetste en geurigste appelen, dit is de reinet, de boscoop en de jack lebel. Boor en schil de appelen en snijd ze in schijven van ongeveer 1/2 cm dikte. Er bestaan geen strikte regels voor de dikte van de schijfjes; maar hoe dunner ze zijn, hoe beter de appel doorbakken is. Toch moet het schijfje zo dik zijn, dat het bij het bakken niet breekt.

Plaats de schijfjes in een slakom of in een diepe schotel. Bestrooi ze met suiker en overgiet ze met een likeur naar keus. Het toevoegen van likeur is niet vereist. Na een half uur trekken dompelt men de schijfjes in het deeg; haal ze er één voor één met een vork uit en bak ze bruin en gaar in frituurvet. Laat daarna goed afdruipen. Dien op met suiker. Men kan de appelbeignets ook op een braadschotel leggen,



ze met suiker bestrooien en in een goed doorwarmde oven laten karamelliseren.

SCHUIMPJES

Deze worden altijd gemaakt op basis van eiwit en suiker. Alleen de vorm en de wijze waarop ze gebruikt worden, verschillen. Ze dienen als versiering, als saus op een pudding, enz. Draag er zorg voor altijd een zeer zuivere kom te gebruiken; anders verkrijgt men geen goed schuim. Ook mag er geen enkel deeltje van de eierdooier in het eiwit aanwezig zijn, daar de dooier vet is en het vormen van stevig schuim eveneens verhindert. De klopper moet in warm water afgespoeld worden en goed zuiver zijn. Giet de eiwitten in een soep- of slakom en voeg een greepje zout toe. Klop eerst langzaam en dan steeds sneller, totdat men een vast schuim verkrijgt. Voeg dan al kloppend per eiwit 60 g suiker toe. Plaats op een bakplaat een vel wit papier, spuit er met de spuitzak schelpjes op; bestrooi deze met fijne suiker en laat in een zeer matige oven bakken (100° volstaan). Na het bakken bevochtigt men met een spons de onderzijde van het vel papier en men maakt de schuimpjes los; laat deze tenslotte in de oven drogen.

KLOOSTERBEIGNETS.

Dit nagerecht behoort tot de Spaanse keuken en, al is het ook niet van 't fijnste, toch is het voedzaam en goedkoop, wat vooral in deze tijd niet te versmaden valt. Kook een kwart liter water met een snuifje zout en een twintigtal klontjes suiker, waarvan enkele vooraf flink over een appelsienschil werden gewreven; laat een weinig inkoken; voeg er twee soeplepels vet bij (het land van Carmen geeft de voorkeur aan olie) en laat er als een regen 100 g meel inglijden, 't zij vier soeplepels. Roer snel met een houten lepel en bewerk het deeg zolang op het vuur tot het gemakkelijk van de wanden van de ketel loskomt. Neem van 't vuur en meng er, één voor één, drie eieren onder. Giet het deeg op een schotel om af te koelen; verdeel het daarna in kleine stokjes en dompel deze in tamelijk heet frituurvet; wakker het vuur aan en laat de beignets, zodra ze opgeblazen en goudbruin zijn, uitdruipen; bestrooi ze met suiker vermengd met kaneelpoeder.

SCHUIMAPPELEN

Kook 1 liter melk en voeg er 150 g goed gewassen rijst, een snuifje zout en een pakje vanillesuiker bij. Sla de rijstkorrels goed door mekaar en laat 25 minuten zachtjes koken. Vermijd het aanbranden door een asbestplaat onder de kookpan te leggen. Wanneer de rijst gaar is voegt u er 150 g suiker, een klontje boter en een soeplepel, in melk opgelost puddingpoeder bij. Laat gedurende 1 à 2 minuten koken. U schilt de appelen en neemt het klokkenhuis en de pitten weg. Laat deze appelen gaar worden in een siroop, gemaakt met 200 g suiker per liter water en een aroma naar keus : vanille, citroenzesten, oranjebloesem, enz. Stoof de appelen op een zacht vuur om het brokkelen te vermijden; (kies kleine en gelijksoortige appelen). Leg de rijst in een diepe vuurvaste schotel en rangschik er de appelen op. Klop zes eiwitten tot sneeuw en meng er onder het kloppen 360 g griessuiker bij. Overdek de appelen en de rijst met dit schuim, strijk het plat en versier de oppervlakte met hetzelfde schuim door middel van een spuitzak. Bestrooi met bloemsuiker en laat het gedurende enkele minuten in de oven drogen tot het lichtjes gekleurd is.

DE SORBETS

Een bereiding die tegenwoordig minder toegepast wordt en die vroeger tijdens een eetmaal opgediend werd. Meestal samengesteld uit een suikersiroop met likeur of fruitextrakt. Zij verving, wat de gastronomen de « Trou Normand » of de « Coup du milieu » noemden, die meestal sterke alcoholen waren. Tegenwoordig parfumeert men de sorbets met kirsch of marasquin, maar u kan dit ook vervangen door wijnen zoals champagne, porto of madeira. Ziehier een recept waarbij u naar keus een eenvoudig parfum zoals oranjebloesem, vanille enz... kan toevoegen. Leg een citroenschil in een 1/2 l water en 350 g suiker. Warm dit op zonder echter te laten koken en laat gedurende 15 minuten trekken, terwijl u de siroop warm houdt. Laat alles afkoelen en voeg er het sap van 5 citroenen bij. Giet het in een ijsemmer en glaceer tot het een lichte weerstand biedt, d.w.z. tot de siroop in een vloeibare crème hervormd wordt. Roer er dan 1 dl geslagen room door, geklopt met 2 lepels bloemsuiker. Laat de emmer terug draaien tot de sorbet een zekere vastheid vertoont zonder echter roomijs te bekomen. Dien op in sorbetglazen. U kan de citroenen vervangen door oranjeappelen en het water door een zoete, witte wijn.

ROOMIJS

Een nagerecht dat zeer in de smaak valt en zeer gemakkelijk te bereiden is, dank zij de nieuwe apparaten, verkocht in de handel. U kan zelfs roomijs bereiden in speciaal ontworpen vormen, die gewoonweg in de koelkast geplaatst worden. In veel families worden nog de roomijsmachines van vroeger benut; het gebruik er van ligt in het bereik van iedere huisvrouw. Hiervoor hebt u natuurlijk fijn geklopt ijs nodig. Steek een blok ijs in een sterke linnen zak en klop het fijn. Voeg er daarna, per kilo geklopt ijs, een handgreep grof zout aan toe waarin een weinig salpeter vermengd werd. Dit laatste is niet noodzakelijk en kunt u gemakkelijk bekomen bij een drogist. Doe deze mengeling rond de roomijsemmer en stamp ze goed aan met een houten lepel, opdat de emmer vast in het ijs zit. Giet vervolgens het roomijs in de emmer en zorg er voor dat geen ijs in de emmer valt. Sluit voorzichtig en draai tot u een sterke weerstand voelt. Neem het deksel weg, verwijder het mes en sluit opnieuw. Vervang het ijswater door geklopt ijs met zout. Zo kan u het roomijs lang bewaren.

VANILLE ROOMIJS

Kook l liter melk met 300 g suiker en een vanillestok, in zijn lengte opengesneden, of een pakje vanillesuiker. Klop 8 eierdooiers afzonderlijk in een kom. Giet er langzaam de melk op terwijl u mengt met de klopper. Warm het mengsel zachtjes op, aldoor roerend met een lepel. Laat het niet te warm worden, anders zouden de eierdooiers stremmen en uw werk totaal vernietigen. Neem van het vuur als de samenstelling de houten lepel bedekt met een vette laag. Dit noemt men « napperen ». Voeg er ongeveer 50 g verse boter aan toe en laat alles afkoelen. Roer er dikwijls in gedurende het afkoelen, opdat het mengsel glad en roomachtig zou blijven. Wanneer het mengsel goed koud is, giet het in de roomijsmachine zoals we reeds uitgelegd hebben. Laat hard worden en beëindig zoals vermeld. Indien u vanille-extract gebruikt om te parfumeren, voeg er dit dan bij wanneer de samenstelling afgekoeld is, zo vermijdt u verdamping. U mag ook minder suiker gebruiken bij deze bereiding (250 g per liter) maar dan zal het roomijs minder fijn en meer gekorreld zijn. Om glad roomijs te bekomen giet u de samenstelling door een zeef wanneer u ze in de roomijsmachine doet.

ROOMIJS ZONDER EIEREN

U kunt eveneens roomijs bereiden zonder eierdooiers en hierbij alle smaken en aroma's voegen, die toepasselijk zijn voor roomijs met eierdooiers. Het bindmiddel bestaat dan uit maïspoeder zoals het puddingpoeder, dat meestal geparfumeerd is met vanille, koffie, chocolade enz... het is overbodig er nog aan de samenstelling toe te voegen. Maar indien u noch kleur, noch parfum of aroma wenst gebruik dan zuiver maïspoeder. Kook een liter melk met 380 g suiker en voeg er 75 g maïs- of puddingpoeder bij, terwijl u met de klopper roert. Het maïs- of puddingpoeder lost u vooraf op in een weinig melk. Gebruikt u maïspoeder dan parfumeert u naar keus : vanille, koffie, chocolade enz. U laat de samenstelling enkele minuten koken terwijl u roert, dan laat u afkoelen. U past verder dezelfde werkwijze toe als voor ander roomijs. Gebruikt u puddingpoeder,



SCHUIMAPPELEN



dan volstaat 2/3 van een pakje; u kunt ook een soeplepel als maatstaf nemen als u weet dat een normaal gevulde soeplepel 25 g maïs- of puddingpoeder bevat. U kunt ook als volgt te werk gaan : 2/3 melk met 1/3 sterke koffie ofwel 2 à 3 repen chocolade smelten in de kokende melk.

EXPRESS-ROOMIJS

Wordt bereid zonder koken en kan onmiddellijk gedraaid worden. U kunt het met of zonder eierdooiers bereiden of met een fruitextract ofwel puree van vers fruit. Los 300 g suiker op in een liter room of volle melk. Deze room mag gedraaid worden; maar men voegt er naar believen 6 tot 8 eierdooiers bij. Parfumeer met vanillepoeder, — extract, koffie enz. Verder gebeurt alles op dezelfde wijze als voor de gekookte bereiding.

MOKKA-IJS

Kook 1 liter melk met 100 g fijn gemalen koffie. Plaats er een deksel op en laat gedurende 10 minuten trekken. Giet vervolgens door een fijne doek om de koffieresten te verwijderen. Warm de melk opnieuw op en los er 300 g suiker in op. Voeg melk bij om opnieuw een liter te bekomen (verdamping en opslorping van melk door de koffie). Klop zes eierdooiers en voeg er de melk bij. Na afkoeling en toevoeging van een klontje boter, zoals bij het vanilleijs, laat u draaien zoals vermeld. Voor alle bereidingen van roomijs is het steeds aan te raden een kleine hoeveelheid slagroom toe te voegen. Het resultaat zal er des te beter door zijn.

ROOMIJS MET FRUIT

Alle fruitsoorten zijn goed om roomijs te bereiden. U kunt ze door een fijne zeef verbrijzelen, die u op een kom plaatst om zo het sap of de puree op te vangen. U mag het fruit eveneens met een mixer tot puree slaan, wat gemakkelijker is en nog beter resultaat verzekert. De verhoudingen zijn : een halve liter fruitsap of puree voor een halve liter siroop. De siroop bekomt u

door 1 k suiker enkele minuten te laten koken met een halve liter water. Als u dan mengt met het fruitsap of de puree toont de siroopmeter 22°. Indien u echter zeker wilt zijn schaf u dan een siroopmeter aan bij een optieker. Als het mengsel te zwak blijkt, d.w.z. minder dan 22°, voeg er dan gekookte suiker bij en als het echter te sterk boven 22° gaat, dan voegt u er wat fruitsap of water aan toe. Verder blijft de bereiding juist dezelfde als voor roomijs met melk klaargemaakt. Wanneer de massa half opgestijfd is kunt u er geklopte, gesuikerde room aan toevoegen. Een vlugge metode om dit roomijs te bereiden is : mix een halve kilo fruit, aardbeien of zo, met 300 g suiker. Zeef het door en meet met de siroopmeter om de gekende gebeurlijke verbeteringen toe te passen.

EEN NORMANDISCHE SALADE

Neem 2 mooie, dikke en rijpe oranjeappelen. Schil ze en snijd ze in schijfjes. Neem de pitten eruit. Leg deze schijfjes in een kom en bestrooi met poedersuiker. Vervolgens kiest u 2 mooie, zoete, rijpe appelen, reinette of andere, schil ze, snijd ze in vier en haal het klokkenhuis en de pitten eruit. Snijd deze stukken in fijne schijfjes en rangschik ze in een saladekom, afwisselend met de oranjeappelen, en bedek zo de gehele binnenkant. Schil 2 bananen, snijd ze eveneens in schijfjes en leg ze op de appelen en oranjeappelen om een zo mooi mogelijke tekening te bekomen. Op het laatste ogenblik klopt 2 dl room met 50 g bloemsuiker. Wanneer de room stijf geklopt is legt u deze in het midden van de saladekom. Versier deze room met enkele gekonfijte kersen en in driehoekjes gesneden angelica. Dien zeer fris op. Voor de liefhebbers mag men deze fruitsalade parfumeren met likeur naar keuze alvorens de slagroom er op te leggen. Dan laat u het gedurende enkele minuten weken alvorens met slagroom te garneren. Voor salade zonder likeur parfumeert u deze met kaneel of vanille naar keuze.

CHOCOLADESOUFFLE

Leg 2 repen chocolade in een pan en doe er 1 dl melk bij, een grote lepel poedersuiker en een lepel bloem (= 25 g) vooraf opgelost in een lepel melk. Terwijl alles kookt roert u zorgvuldig en vlug met een klopper tot de samenstelling gebonden is. Neem weg van het vuur en voeg een klontje boter en 2 dooiers bij de crème. Eens alles goed gemengd, roert u er de geklopte eiwitten doorheen. Dit doet u voorzichtig door de samenstelling op te lichten met een houten lepel. Boter een diepe vuurvaste schotel of timbale en giet er de crème in; de timbale zet u middenin de oven op een rooster en laat 15 min. bakken op 225°. Als de soufflé klaar is bestrooit u met poedersuiker, laat karameliseren en dien onmiddellijk op. De chocolade kan ook door cacao vervangen worden, u lost er dan een soeplepel van op in de melk voor u de crème kookt. Wenst u mokkasoufflé dan vervangt u de cacao door 2 à 3 lepels koffieextrakt.

NORMANDISCHE SOUFFLE

Dit is een originele manier om een appelsoufflé op te dienen. Schil een reinetteappel, snijd hem in vieren, haal pitten en klokhuis eruit en snijd dan in dobbelsteentjes. Leg deze stukjes in een kom en meng er suiker doorheen; gebruik als aroma kaneel en een scheutje rum. Dek alles af en laat zeker een half uur weken. In een kookpan doet u een lepel bloem (= 25 g) met 2 dl melk, 50 g suiker, een

zakje vanillesuiker en een klontje boter. Over een zacht vuurtje roert u alles om tot de samenstelling gebonden is. Neem dan van het vuur weg en roer er één na één 3 eierdooiers door; eens alles goed gemengd voegt u er de geklopte eiwitten bij. Alles zeer voorzichtig mengen om het luchtig schuim niet te breken. Boter de binnenkant van een metalen of stenen timbale en betrooi met suiker. Bedek de bodem met een laag soufflé, daarop een laag dobbelsteentjes, opnieuw soufflé, appels enz. en eindig met een soufflélaag. Eens de oppervlakte glad gestreken is, laat u bakken in een oven aan 225° gedurende 15 min. Bestrooi met suiker op het laatste ogenblik, laat karameliseren en dien onmiddellijk op.

VERMICELLI-PUDDING

Het is een manier om deegwaren te verwerken als nagerecht. Kook geen deegwaren in melk want deze zou kunnen schiften of draaien; strooi ze liever in kokend water en laat ze enkele minuten meekoken om ze daarna in de melk te laten verder koken. 100 g in stukjes gewreven vermicelli strooit u in kokend water en laat 5 minuten zachtjes koken terwijl u met een vork omroert. Giet af en leg de vermicelli in een halve liter kokende melk, waarbij u 100 g suiker gevoegd hebt; dek de pan af en laat 10 min. zachtjes koken. Klop 3 eiers in een kom zoals voor een eierstruif, neem de vermicelli van het vuur, giet er de eiers voorzichtig bij en meng vlug. Boter een effen vorm, bestrooi de wanden met kristalsuiker en giet er de bereiding in. Zet deze vorm in een vuurvaste schotel met water en laat ongeveer 50 min. bakken aan 225° in 't midden van de oven op een rooster. Steek een mesje in het midden van de pudding, indien het er droog uitkomt is de bereiding gaar. Neem de pudding uit de oven en laat 15 min. rusten voor u hem uit de vorm doet. Opdienen met een siroop of vanillecrème.

NORMANDISCHE PUDDING

Schil 2 mooie rijpe appelen en snijd ze in vier, verwijder klokhuis en pitten, snijd dan in fijne schijfjes. Laat suiker met een weinig water koken waaraan u een pakje vanillesuiker toevoegt. Wanneer u na langdurig koken een lichte siroop bekomt, leg er dan de appelschijfjes in en laat koken zonder dat de schijfjes breken. Boter dan een puddingvorm en bekleed er zowel de kanten als de bodem van met deze appelschijfjes. Kook een halve liter melk met 100 g suiker en breek er 2 bitterkoekjes en 2 beschuiten in. Laat dit gedurende enkele minuten koken tot u een dikke brij bekomt en giet dan, roerende met een klopper, in een kom waarin u vooraf 3 eieren geslagen hebt als voor een eierstruif. Vul deze brij in de met appelschijfjes beklede vorm en zet hem in een diepe vuurvaste schotel met warm water. Laat koken, schuif alles op een rooster in de oven en bak gedurende een twintigtal minuten. Wanneer het gaar is laat u het een ogenblik rusten om vervolgens uit de vorm op een ronde schotel te leggen. Bedek met room, die U geparfumeerd hebt met zesten van citroen. Dien onmiddellijk op.

DE CATHERINETTE

Een steeds welkom en gemakkelijk te bereiden puddingrecept. Boter een vorm, die « charlotte » wordt genoemd (nogal hoog en effen). Bestrooi met poedersuiker en vorm op de bodem een sterfiguur van gekonfijte ananas in driehoekjes gesneden en leg een dikke kers in 't midden; bedek

verder met een laag in stukken gesneden koekjes, dan een laag in dobbelsteentjes gesneden gekonfijt fruit en zo verder tot de vorm gevuld is tot op ± 2 cm van de rand. Kook een halve liter melk in een kom terwijl u 3 eiers vlug klopt; eens alles goed gemengd giet u in de vorm. Let erop, dat de koekjes goed doortrokken zijn vóór u verder volledig opvult. Zet de schotel in een diepe, vuurvaste schotel. Om 't even welke braadslede of pan is er voor geschikt. Giet dan warm water in de schotel, laat koken en zet op de rooster in 't midden van de oven. Baktijd : 20 à 25 min. Steek dan een mesje in 't midden, als het er droog uitkomt is de pudding gaar. Neem het gebak uit de vorm en leg het op een ronde schotel. Bedek het met geklopte, goed gesuikerde room met vanillesmaak.

DE « CREME AU BEURRE »

Deze crème, botercrème genoemd, is een mengsel van boter en suiker, een aroma naar keus met soms een toevoeging van dooiers, en wordt gebruikt om patisserieën en nagerechten zoals flensjes enz... te garneren. Men parfumeert deze botercrème met fruitextrakten, likeur, koffie, chocolade of vanille. Voor het klassiek recept wordt eerst een Engelse crème klaar gemaakt waarvoor u als volgt te werk gaat. Meng 125 g bloemsuiker met 4 dooiers in een kookpan met behulp van een platte houten spatule tot het mengsel lintvormig neervalt bij het oplichten. Voeg er dan langzaam twee en een halve dl melk aan toe en het gewenste aroma (vanille of andere). Roerend warmt u dit op zonder echter het kookpunt te bereiken en wanneer de crème de spatule met een laagje bedekt neemt u deze van het vuur weg. Roer tot het mengsel bijna koud is en voeg er dan al kloppende 250 g malse boter, in kleine stukjes, bij. Klop flink en de botercrème is klaar. Nog een andere gemakkelijker methode bestaat hierin : doe 250 g bloemsuiker in een kom, leg 3 dooiers in het midden en klop deze vlug met de suiker. Wanneer de dooiers homogeen verbonden zijn met de suiker voegt u er, al kloppende en stukje per stukje, 200 g malse boter aan toe. Parfumeer naar smaak met koffie-extrakt, malse chocolade of vanillesuiker.



NORMANDISCHE PUDDING

YOGHOURTPUDDING

De yoghourt wordt hier enkel gebruikt als saus of garnituur bij het opdienen. In een kom klopt u 1/4 l room met twee lepels rode bessensiroop of grenadine. Ofwel lost u eenvoudig 2 lepels rode bessengelei in een lepel warm water op en voegt dat hij de yoghourt met twee lepels bloemsuiker. Kook 1/2 l melk met 100 g suiker en voeg er 50 g krenten, het zelfde gewicht gekonfijt fruit (oranjeappelschil, sukade, kersen, angélique, enz.) in dobbelsteentjes en 2 gesuikerde beschuiten aan toe. Bewerk deze samenstelling met een klopper tot u een brij bekomt; voeg er 4 geklopte eieren (zoals voor een eierstruif) bij en parfumeer met een flinke scheut rum. Klop alles goed en giet het in een puddingvorm, vooraf met boter ingewreven en met suiker bestrooid. Zet de vorm in een diepe vuurvaste schotel, die warm water bevat, en plaats dit op een rooster in het midden van een goed verwarmde oven. Zie of de pudding goed doorbakken is; hiervoor steekt u een mesje in het midden : het moet er droog uitkomen als de pudding gaar is. Baktijd : ongeveer 30 minuten. Keer de pudding op een ronde schotel en overgiet met yoghourt.

FRANGIPANNECREME

Deze gemakkelijk te bereiden crème wordt gebruikt om taarten, poffers, flensjes enz. te garneren. Men voegt er meestal amendeldeeg, tot deeg geplette amendelen, of gewoonweg fijngestampte macarons aan toe zoals wij u hier zullen uitleggen. Doe 125 g gezifte bloem in een casserole met 125 g bloemsuiker, 2 eieren (d.w.z. eiwit en dooier), 4 dooiers en een snuifje zout. Bewerk deze ingrediënten met een houten lepel tot u een homogeen deeg bekomt. Wanneer deze bewerking goed gedaan is bevochtigt u met zeven en een 1/2 dl melk, die voordien gekookt werd met een vanillestok welke in de lengte opengesneden werd, ofwel mag u de melk parfumeren met vanillesuiker. Wanneer de melk volledig opgeslorpt is door de eieren en de bloem en u een vloeibare crème bekomt, zet u de casserole op de grote vlam van het gasvuur om een zo hevig mogelijke hitte te gebruiken. Roerend met een klopper laat u alles koken tot u een nogal dikke massa bekomt, neem dan van het vuur af en voeg er 70 g boter bij, 30 g tot poeder gewreven macarons en een lepel aroma naar keus (likeur of fruitextrakt).

IN FRITUUR GEBAKKEN CREME MET MACARONS

Laat 100 g boter smelten in een kookpan en roer er 100 g bloem door. Meng goed en giet er zachtjes een halve liter melk op terwijl u flink roert met een klopper. Laat enkele ogenblikken koken om een dik deeg te bekomen. Neem van het vuur af en voeg er een snuifje zout bij, 100 g suiker en 3 dooiers. Laat dan nog 1 à 2 minuten koken terwijl u blijft roeren. Neem weer van het vuur af en roer er 100 g macarons door, die vooraf fijngestampt werden om geen te dikke brokken te vormen. Meng goed en strijk deze brij uit op een met olie ingewreven schotel op ongeveer anderhalve cm dikte. Laat goed afkoelen en verdeel ze in vierkanten, ruiten of driehoeken naar keus, maar draag er zorg voor dat ze alle even groot zijn. Draai deze lichtjes in bloem, dompel ze vervolgens in de 3 met een scheutje olie door elkaar geslagen eiwitten en rol ze dan in wit paneermeel. Let wel op dat de stukken volledig met paneermeel bekleed zijn alvorens ze in de warme frituur te bakken. Rangschik ze op een schotel met servette of kantpapier, bestrooi ze overvloedig met zeer fijne suiker en dien onmiddellijk op.

YOGHOURT-
PUDDING



ROOMTAART MET FRUIT

Deze extra roomtaart kunt u maken met gistdeeg, u kunt het ook doen met zelfrijzend deeg; daarvoor mengt u in een kom 200 g bloem met een koffielepel sodabicarbonaat. Na goed mengen voegt u er 1 groot ei of 2 kleine eiers aan toe, een soeplepel bloemsuiker, een klont boter zo groot als een ei, een snuifje zout en kaneel. Kneed alles goed zodat u een halfvast en homogeen deeg bekomt. Dek het af en zet het gedurende een 1/2 h op een koele plaats. Intussen hakt u 100 g gevarieerd gekonfijt fruit, meng het met 100 g krenten, 100 g bloemsuiker en leg alles in 2 dl zeer warme melk, voeg er ± 150 g kramiek bij en laat het goed weken. U slaat het dan tot een deeg terwijl u 3 geklopte eiers (zoals voor een eierstruif) bijvoegt. Rol dan het deeg uit tot op een 1/2 cm dikte, bedek er 2 met boter ingewreven en met bloem bestrooide taartvormen mee; duw de deeglaag zorgvuldig tegen de taartvorm en vul dan met het beslag. Leg enkele klontjes boter op de oppervlakte en laat gedurende 25 minuten in de oven bakken. Daarna overdekt u ze met een laagje abrikozenkonfituur.

RIJST ALS TOESPIJS

Men raadt dikwijls aan de rijst te laten weken in koud of lauw water, dit is echter een methode die u liever niet toepast daar u dan altijd een kleverige rijst bekomt met platte korrel en weinig smaakvol. Alvorens de rijst te koken moet deze gewoonweg zorgvuldig gewassen worden, zelfs wanneer deze verpakt aangekocht werd. Dit is altijd een goede voorzorgsmaatregel voor rijst als toespijs. Het is een bereiding waarbij u rijst bekomt die u na de kooktijd kunt gebruiken om kroketten te maken, nagerechten met fruit en ook als garnituur voor taarten. Kook 1 liter melk met een vanillestok en giet er 200 g goed gewassen rijst in, een snuifje zout terwijl u roert. Een asbestplaat tussen de gasvlam en de kookpan verzekert een regelmatig koken en vermijdt het aanbranden van de rijst. Dek de kookpan af en laat gedurende 25 minuten gaar worden. Voeg er dan 125 g suiker bij, neem de casserole van het vuur weg en

roer er 6 dooiers door. Zo is de rijst klaar om onder verschillende vormen opgediend te worden. Indien u geen eieren wenst te gebruiken moet u na de kooktijd van de rijst een volle lepel puddingpoeder oplossen in een weinig koude melk met het aroma en dit vlug al roerend in de rijst mengen. Gedurende 2 à 3 minuten laten doorkoken terwijl u blijft roeren, nadien de suiker en de boter toevoegen.

RIJSTKRANS MET AARDBEIEN

Dit is een voedzaam seizoengerecht, gemakkelijk te bereiden en bij een maaltijd op te dienen. Kook een l melk en strooi er 150 g goed gewassen rijst in. Voeg er een snuifje zout en een weinig vanille of een pakje vanillesuiker bij. Leg er een deksel over en laat gedurende 25 min. zachtjes koken. Een asbestplaat tussen de gasvlam en de pan vermijdt aanbranden. Meng in een kookpan 25 g boter en 25 g bloem, voeg er 1/4 l melk aan toe en 200 g suiker. Laat koken terwijl u met de klopper roert; u moogt zelfs enkele minuten laten doorkoken. Is de rijst gaar, dan mengt u er de melksaus bij en met behulp van een houten lepel roert u er de 5 eierdooiers, een klontje boter en 5 tot schuim geklopte eiwitten in. Wrijf één grote of meer kleine savarinvormen in met boter; bestrooi ze met kristalsuiker en vul ze daarna met rijst. Plaats deze dan in een braadslede, tot op halve hoogte gevuld met warm water. Laat koken en plaats het dan in het midden van de oven op ± 200°. Baktijd : ± 25 min. Leg daarna de krans uit de vorm op een ronde dienschotel en laat afkoelen. Versier de rijst met mooie in suiker gerolde aardbeien en overgiet alles met een gesuikerde aardbeienmoes geparfumeerd met kirsch. Zeer koud opdienen.

DE CHIPOLATA

In Frankrijk bedoelt men hiermede kleine worstjes, die niets te zien hebben met banketgebak. Deze naam werd gegeven aan een soort bavarois, onder voorwendsel dat het een knutselwerk was om deze te bereiden. Het goede resultaat hangt vooral af van de manier waarop het geklopt eiwit of de geklopte room bijgevoegd wordt. Dit moet gebeuren op het juiste ogenblik;



DE CHIPOLATA

d.i. wanneer de crème afgekoeld, maar nog lopend is; zo kan de geklopte room nog opgeslorpt worden. Dit moet zeer voorzichtig gedaan worden. Licht de massa op met een houten lepel. Voeg vanille, rum of kirsch toe als aroma. Gebruik gekonfijt fruit, in dobbelsteentjes gesneden en gedurende 1/2 h in rum of kirsch gedrenkt. Dit fruit wordt op het laatste ogenblik toegevoegd. Kook 2 dl melk met 150 g suiker en een weinig vanille. Terwijl u zeer vlug mengt met een klopper giet u dit in een kom, waarin u reeds 4 eierdooiers met een lepel melk losgeslagen hebt. Warm op en roer met een houten lepel tot de crème aan de lepel nappeert. Voeg 12 g gelatine bij, laat deze volledig oplossen en laat vervolgens de samenstelling koud worden. Meng er voorzichtig 6 tot sneeuw geklopte eiwitten of 2 dl geslagen room en ook het gekonfijt fruit bij. Giet alles in een geoliede vorm en laat opstijven vóór u het uit de vorm op een ronde schotel plaatst.

GEGLACEERDE BEIGNETS

Met behulp van een klopper mengt u in een kom 250 g bloem met water om een slap deeg te bekomen. Voeg er dan 2 eierdooiers bij, een snuifje zout, een soeplepel suiker, 2 lepels olie, een flinke greep kaneel; wanneer alles goed gemengd en homogeen is roert u er de twee tot sneeuw geklopte eiwitten doorheen. Schil 3 appelen en met een appelboor haalt u er pitten en klokhuis uit. Snijd de appelen in schijven van ongeveer een halve cm dik en leg ze in een saladekom of terrine. Bestrooi overvloedig met suiker, voeg er een weinig vanillesuiker bij en het sap van een oranjeappel. Meng alles, leg er een deksel op en laat gedurende minstens 30 min. weken. Nadien laat u de frituur (liefst met olie) opwarmen en u legt de appelschijven in het deeg dat dik genoeg moet zijn opdat het de appelen volledig zou bedekken. Neem de schijven er één na één uit met een vork en dompel ze in de hete frituur, laat ze knappend bakken en daarna goed afdruipen. Leg de beignets vervolgens op een banketbakkersplaat, bestrooi ze overvloedig met bloemsuiker en laat ze lichtjes karameliseren in de oven. Rangschik ze op een schotel met servet of kantpapier en dien op.

KERMISPOFFERS

Op elke kermis of markt ziet u kramen, die verschillende frituurgerechten verkopen; ze worden door de liefhebbers bestormd. U hebt poffers met appelen, ananas en vooral de fameuze kleine deegbolletjes die opzwellen in de frituur en opgediend worden bestrooid met zeer veel bloemsuiker. Voor de fruitpoffers wordt het deeg bereid met bloem, water, gist, een weinig olie en suiker. Het in schijfjes gesneden fruit wordt in het deeg gedompeld en dan in heet vet gebakken. De kleine bollen bereidt u op volgende manier : doe 250 g bloem in een kom, los 15 g gist op in een weinig melk met bloem, om een licht deegje te bekomen, en verwerk het dan met de rest van de bloem. Laat dit rijzen tot de oppervlakte volledig gebarsten is en voeg er dan een snuifje zout, een volle soeplepel suiker, een weinig kaneel, 25 g boter, 2 eieren en een weinig melk aan toe; zo bekomt u een niet te vast deeg dat u goed moet kneden. Overdek met een linnen doek, laat rijzen tot het volume verdubbeld is en met behulp van een lepel neemt u er kleine bolletjes deeg uit, die u dan in de frituur laat vallen (gebruik bij voorkeur olie). Laat ze knappend bakken en bestrooi ze overvloedig met suiker bij het opdienen. Deze poffers zijn natuurlijk veel fijner dan op de kermis zelf.

BERLIJNSE BOLLEN

Vroeger merkte men aan het strand veel handelaars op met een verwarmd karretje, waarop ze met room of konfituur gevulde deegbollen warm hielden. Het was een



KOEKEN VAN ASSE

soort poffer « Berlijnse bol » gedoopt, maar waaraan onze vaderlandslievende handelaars liever de naam **IJzerbollen** (boules de l'Yser) gaven. Dit banketgebak, indien u het zo noemt, was enkel de Hongaarse poffer die nadien Weense of Karnavalpoffer geheten werd en vooral gekend in Duitsland, vandaar waarschijnlijk de naam Berlijnse bol. Maak een gistdeeg met 250 g bloem, 15 g gist, 2 eieren, 50 g boter, 50 g suiker, een snuifje zout en evenveel kaneel en melk om een niet te vast noch te zacht deeg te bekomen, eerder elastisch. Laat goed rijzen en verdeel het in bollen zo groot als een ei, laat ze rijzen tot hun volume verdubbeld is om daarna in een goed warme maar niet brandende frituur te bakken. Gebruik bij voorkeur olie als bakmiddel. Laat ze in de olie tot ze goudgeel en doorbakken zijn, u schudt met de ketel om te vermijden dat ze aan elkaar zouden kleven. Neem ze er uit en nadat u ze aan de zijkant ingesneden hebt vult u ze met banketbakkersroom of konfituur. Bestrooi ze overvloedig met bloemsuiker. Bak niet te veel stuks ineens opdat ze langzaam zouden kunnen zwellen.

KROKETTEN MET GEKONFIJT FRUIT

Snijd 100 g gevarieerd gekonfijt fruit in kleine dobbelsteentjes en leg het in een kom. Overgiet het met citroen- en oranjeappelsap, waarin u het gedurende een half uur laat weken. Kook een l melk en giet er dan 100 g tarwe-griesmeel in terwijl u goed roert. Laat dit, al roerend, gedurende 5 minuten gaar worden. Voeg er dan een snuifje zout en het gekonfijt fruit bij om nog gedurende 5 minuten te laten doorkoken. Roer er daarna 100 g bloemsuiker en 3 dooiers door. Meng alles goed en giet het in een diepe met olie ingesmeerde plaat. Strijk de brij plat en laat afkoelen. Verdeel ze daarna in rechthoeken, vierkanten of driehoeken naar keus. Het heeft geen belang in welke vorm ze gesneden wordt, maar de kroketten moeten allemaal zoveel mogelijk gelijkmatig blijven. Draai ze dan lichtjes in de bloem en leg ze dan in de drie met olie geklopte eiwitten. Neem ze eruit en rol ze in wit paneermeel. Zorg er voor dat de kroketten goed bedekt zijn met het paneermeel alvorens ze in een

zeer warme frituur te bakken. Gebruik hiervoor een frituurmandje. Bak de kroketten goudgeel en dien ze op met afzonderlijk een bessensiroop of vanillecrème.

AMANDELKROKETTEN

Laat l liter melk met 200 g goed gewassen rijst en een snuifje zout gedurende 25 min. koken. Als de rijst goed gaar en gekorreld is, voeg er dan 175 g suiker aantoe, 100 g gekonfijte gember in dobbelsteentjes gesneden en 3 dooiers. Deze verschillende bewerkingen moeten vlug gebeuren terwijl de rijst goed warm is. Als alles gemengd is botert u een schotel, giet er de rijst in tot op 2 cm dikte. Laten afkoelen en daarna op een blad papier overbrengen dat u eerst met bloem en gehakte geroosterde amandelen hebt bestrooid. Duw op de rijstlaag opdat de amandelen er flink inkleven. Snij dan de brij in repen van 2 cm breed, draai ze in een geklopt ei met een scheutje olie, draai ze dan in mooi wit paneermeel. Zorg dat het er degelijk aankleeft. Bakken in zeer warme oliefrituur. Om op te dienen rangschikt u de kroketten als een bouwdoos op een schotel, bovenaan een kers met een vlaggetje. Rondom giet u dan maar een fruitsiroop naar keus.

BISCUITROL

Deze koek, goed klaar gemaakt, heeft een mooi uitzicht en kan voorgesteld worden als nagerecht bij een maaltijd. Zijn smaak behaagt de vele liefhebbers, dank zij de suiker en de konfituur. Hier volgt het gemakkelijke recept : Klop 6 verse eieren en 300 g griessuiker tot een zeer gladde en luchtige massa in een kom, die u op een zacht vuur of in een warm waterbad plaatst. Neem van het vuur en blijf nog enkele minuten doorkloppen. Wanneer het deeg koud is verwerkt u er langzaam 300 g witte gezifte bloem in. Voeg er zachtjes 150 g gesmolten boter bij. Smeer een blad wit papier in met boter en leg het op een plaat met rechtstaande rand (om het overlopen van het deeg te beletten). Giet het deeg in deze plaat op ongeveer 1/2 cm dikte. Plaats de plaat op een rooster in het midden van de oven en steek deze aan. De baktijd duurt hoogstens 10 minuten. Bij het uitnemen keert u de plaat om op de tafel, neem het papier weg en rol het gebak op in de vorm van een worst, nadat u de ganse oppervl. eerst bestreken hebt met konfituur. Laat afkoelen. Bedek de bovenkant eveneens met konfituur en bestrooi met korrelsuiker; zorg dat deze er goed op vast zit.

KOEKEN VAN ASSE

Voor deze koeken mag u een gistdeeg gebruiken, die dan bewerkt wordt zoals deeg voor boterkoeken; maar het korstdeeg vervangt dit met succes. Leg 300 g bloem op een tafel met in het midden 175 g boter, een ei en een snuifje zout. Meng dit goed terwijl u een weinig water toevoegt, juist genoeg om een vast doch weinig bewerkt deeg te bekomen. Laat het gedurende twee uren rusten op een koele plaats. Rol het deeg uit op 1 cm dikte, rol het dan op zichzelf, rol nogmaals uit tot hoogstens 1/2 cm dikte, liefst nog dunner. Bestrooi de tafel met korrelsuiker en snijd het deeg in ronde of rechthoekige stukken. Bestrijk ze met geklopt ei met behulp van een penseel en keer ze om op de korrelsuiker. Laat er de deegrol zachtjes overglijden opdat de suiker in het deeg zou kunnen dringen en om de koeken een min of meer ovale vorm te geven. Boter lichtjes een plaat voor banketgebak, leg de koeken er zodanig op dat ze elkaar niet raken, doorsteek ze enkele keren met een vork. Bak ze in een zachte oven zonder ze te laten kleuren, en laat ze afkoelen op een rooster. Dien deze koeken op met konfituur, appelmoes of rijstpap.

VILVOORDSE TAART

Dit recept werd ontworpen in de stad Vilvoorde, waar de boomgaarden van de tuinbouwschool zeer prachtig fruit voortbrengen, voornamelijk appelen. Schil drie of vier mooie, middelmatige appelen, snijd ze in 4 stukken, haal klokhuis met de pitten eruit en snijd verder de appelstukken in dobbelsteentjes. Leg ze in een kom, bestrooi overvloedig met bloemsuiker, giet er een scheutje rum over en laat ze een tijdje weken op een frisse plaats. Meng met behulp van een houten lepel 125 g griessuiker, 2 eieren en een snuifje zout. Als de samenstelling mooi gelijk en glad geslagen is, voeg er dan 125 g bloem bij, waarin u een afgestreken koffielepeltje sodabicarbonaat gemengd hebt. Eens een mooi gladde deeg, voegt u er de appelstukjes met hun marinade aan toe. Bedek de goed geboterde bodem van een taartvorm met een rond en eveneens geboterd wit papier. Giet het appeldeeg er op, strijk het uit over de ganse oppervlakte en schuif het op de rooster, onderaan in een niet te warme oven. Baktijd : ongeveer 1/2 h. Steek dan een mesje in het midden, als het er droog uitkomt is de taart gaar. Neem het gebak uit de plaat en leg het op de rooster. Laat het koud worden en bestrooi dan met bloemsuiker.

SUIKERKOEKEN

Een vreugde voor de kleintjes, die zo graag gulzig bijten in een goudgeel gebakken en gesuikerde koek; ook de ouderen versmaden dergelijke koeken niet. De bereiding is niet ingewikkeld en zoals bij alle gistdegen moet u het deeg goed laten rijzen voor u het in de oven plaatst. Daarvan hangt de lichtheid van het gebak af, dat anders een zwaar deeg zou vormen en meer gelijken op karton dan op lekkernij. Maak een deeg met een halve kilo gezifte bloem van goede kwaliteit, 25 g gist en 1/4 l lauwe melk, let wel op « lauw » d.w.z. wanneer u de vinger in de melk houdt mag u enkel een zachte warmte voelen. Voeg dan nog volgende ingrediënten aan het deeg toe; een lepel bloemsuiker, een snuifje zout, 1 ei. Kneed alles krachtig en voeg er op 't einde nog 125 g boter bij. Overdek met een doek en laat rijzen tot het volume verdubbeld is. Bewerk nogmaals het deeg en verdeel het in stukjes van elk ongeveer 50 g. Geef er een ronde, platte vorm aan en laat het volume verdubbelen door weer te laten rijzen tot het deeg niet meer aan de vingers blijft kleven. Strijk elke koek in met een penseel in geklopt eiwit gedompeld en bestrooi met korrelsuiker. Baktijd : ongeveer 15 min. in een matig warme oven in het begin.

DE QUATRE QUARTS

De naam verraadt onmiddellijk de samenstelling van dit gebak, dat tot de meest populaire behoort en door de toekomstige huisvrouwen bereid wordt om hun culinaire waarde op proef te stellen. Bij het ontwerpen ervan beschikte men toen niet over gewichten om de nodige ingrediënten af te wegen; er werden dus 2 eiers op een geïmproviseerde weegschaal gelegd en aan de andere kant het zelfde tegengewicht bloem. Dan werden de eiers weggenomen en vervangen door bloemsuiker; het gewicht boter nam de plaats in van de bloem. Het gebak werd genoemd naar zijn samenstelling en kreeg de naam : **Quatre Quarts.** Met een houten lepel mengt u in een kom 125 g boter en het zelfde gewicht bloemsuiker, een snuifje zout en een weinig vanille of vanillesuiker. U bewerkt alles goed en voegt er 2 eiers bij, één na één en het tweede niet voor het eerste volledig verwerkt is. Wanneer dit deeg goed gebonden is en licht geklopt is mengt u er 120 g bloem bij en giet het in een platte, flink geboterde vorm be-

strooid met suiker. Plaats het op een rooster in het midden van de oven, die op het zelfde ogenblik aangestoken wordt. Baktijd : een tiental minuten in een warme oven; leg daarna de koek op een rooster en laat afkoelen.

SAVOIE-BISCUIT

Wordt zeer geprezen en is licht verteerbaar. De baktijd is ongeveer 45 minuten in een matige oven (150 à 175°). Om u te vergewissen van de baktijd doorsteekt u de biscuit met een mesje; dit moet er droog uitkomen. De savoie-vorm is nogal hoog en moet goed ingewreven worden met boter en bestrooid met fijne suiker. De rooster moet op halve hoogte in de oven zitten. In een kom klopt u 200 g griessuiker met zes eierdooiers en een weinig vanille. Gebruik een houten lepel en klop de samenstelling mooi glad, totdat deze bij het oplichten in lintvorm terugvalt. Klop 6 eiwitten tot sneeuw. Vermeng vooraf 100 g bloem met 50 g aardappelmeel. Voeg de helft van het eiwit bij de samenstelling, dan de helft van de bloem en het aardappelmeel. Voeg er het overblijvend eiwit en de bloem bij. Dit moet zeer voorzichtig gebeuren opdat het deeg luchtig zou blijven. Giet het deeg in de vorm en plaats het in de oven. Steek deze aan en laat in een matige warmte bakken. Na de baktijd neemt u de biscuit uit de vorm en legt hem op een rooster om af te koelen. Men mag dezelfde formule toepassen met de helft van de bloem en de helft van het aardappelmeel. Bij deze bereiding wordt geen boter gebruikt.

LEPELBISCUITS of LANGE VINGERS

Een nagerecht, of beter een lekkernij, waarvan we op elk ogenblik genieten. Het goede resultaat hangt meestal af van het bakken bij een zachte temperatuur van ong. 100°. De plaat moet in het midden van de oven geplaatst worden om zo de warmte van de boven- en de onderkant te ontvangen. Meng zorgvuldig 60 g bloem met 40 g aardappelmeel op een blad papier. Klop in een kom 125 g griessuiker met 4 eierdooiers en een weinig vanille of

SUIKER-KOEKEN





PAREL-
BESCHUIT

vanillesuiker. Klop dit goed met een houten lepel tot de massa schuimig en luchtig is. Voeg er dan de bloem, vermengd met het aardappelmeel, zachtjes bij, terwijl u met de houten lepel voorzichtig mengt met de eierdooiers en de suiker. Voeg er voorzichtig 4 tot sneeuw geklopte eiwitten aan toe. Giet dit luchtig deeg dan in een spuitzak, voorzien van een rond spuitmondje. Leg een blad papier op een plaat en spuit hierop lange stokjes (grootte naar keuze; doch niet te lang). Bestrooi met bloemsuiker en bak in de oven. Glijd het papier op een rooster en neem de koekjes eraf om ze te laten drogen.

KLEINE DROGE NAGERECHTEN

Deze kleine nagerechten kunt u zeer goed bewaren op een droge plaats. U kunt ze opdienen met een fruitmoes ofwel als garnituur gebruiken bij een crème of rijstpap enz. In een kom doet u 150 g zachte boter en even zoveel bloem- of griessuiker. Voeg er vanille, kaneel of een ander aroma naar keus aan toe; meng de boter en de suiker flink door elkaar met een houten lepel. Dan voegt u er een ei bij, meng vlug en roer er dan nog een tweede ei doorheen. Enkele minuten laten rusten. Intussen mengt u 250 g bloem met een koffielepel sodabicarbonaat, zeer zorgvuldig mengen want de sodabicarbonaat moet totaal opgelost zijn in de bloem. Meng dit dan bij de eiers en de suiker, maak er een gladde samenstelling van en vorm er een rol mee op een tafel, die vooraf bestrooid werd met kristalsuiker. Snij deze rol in schijfjes, leg ze op een geboterde banketbakkersplaat en bestrijk die schijfjes met geklopt ei en suiker door middel van een penseel. 8 minuten bakken in een warme oven en dan laten afkoelen op een rooster.

PARELBESCHUIT

Snijd 100 g gekonfijt fruit in kleine dobbelstenen (angélique, sukade, oranjeappelschil, kersen, enz.). Leg deze in een kom met een groot likeurglas rum of een andere likeur naar keus. Zet op een koele plaats. Bewerk 125 g boter met 125 g griessuiker, met een houten lepel tot het mengsel

glad en roomachtig is. Voeg er drie eierdooiers één na één bij. Let wel op dat u het volgende ei slechts toevoegt als het voorgaande volledig verwerkt is. Voeg 125 g gezifte bloem en het gekonfijt fruit bij (likeur afgieten). Meng er 3 tot sneeuw geklopte eiwitten bij. Ga voorzichtig te werk om het schuim niet te breken. Hiervoor licht u het deeg op met behulp van een houten lepel, om het eiwit te laten indringen. Wrijf een platte vorm in met boter, bestrooi met suiker en giet er het deeg in. Plaats de vorm in het midden van de oven, steek hem aan en laat ongeveer 25 minuten bakken. Om te weten of de biscuit doorbakken is steekt u erin met een mesje; het moet er droog uitkomen. Voeg een weinig abrikozenkonfituur bij de overgebleven likeur en bestrijk hiermede de bovenkant van de biscuit. Bestrooi de oppervlakte met korrelsuiker en garneer rondom met stukjes angélique.

DE MIREILLE-TAART

De bereiding is enigszins ingewikkeld maar laat de jonge leerlingen-banketbakkers toe hun talent te doen gelden. De versiering kan gebeuren met boterroom (crème au beurre) door middel van een papieren spuitzakje. Deze boterroom moet gekleurd worden met een extract van pistachenoot, dat natuurlijk kan vervangen worden door enkele druppels plantaardig kleursel. Meng in een kom, met een houten lepel 125 g bloemsuiker, een pakje vanillesuiker en 4 eierdooiers. Stamp 50 g amandelnoten fijn of maal ze in een mixer met het wit van één ei. Voeg dit bij het eerste deeg en klop alles tot de samenstelling zeer licht en glad is. Meng 40 g bloem met 30 g aardappelmeel, strooi het langzaam bij het deeg terwijl u goed roert, opdat de verschillende ingrediënten vermengd en gebonden zouden zijn. Werk er vervolgens 2 tot sneeuw geklopte eiwitten bij. Boter één of twee flan-ringen, leg ze op een banketbakkersplaat die u bedekt met een wit papier. Vul de ringen met het bereide deeg en bak in warme oven. Na de baktijd koud laten worden en in twee snijden. Vul de taart op met boterroom met pistachesmaak- bedek het bovenste met abrikozenmarmelade, daarna met geglaceerde suiker, geparfumeerd met oranjeappel. Garneer met groen gekleurde boterroom.

KRUIS-KRENTEKOEKEN

U hebt 500 g bloem nodig. In een kom doet u eerst 125 g bloem, waarin u 20 g gist mengt aangelengd met wat lauwe melk tot u een zachte deeg bekomt; daarna bedekt u met de rest van de bloem. Zet de kom op een warme plaats en laat de massa rijzen tot de bloem bovenaan overal gebarsten is. Voeg er dan een snuifje zout bij, 3 lepels suiker, 100 g boter, een goeie snuif kaneel, de zeer fijn gehakte zeste van een halve citroen en meng alles terwijl u er stilaan 4 eiers bijvoegt en ongeveer 2 1/2 deciliter melk. U moet een elastisch deeg bekomen, niet te vast maar toch voldoende om verder met de hand verwerkt te kunnen worden. Als laatste mengt u 100 g krenten en 100 g fijn gehakte gekonfijte oranjeappelschil. Dek het deeg en laat gedurende ten minste 4 uren rijzen op een warme plaats, vermijd echter tocht. Herkneed daarna krachtig, verdeel in bollen van 60 g, die u enigszins lang maakt en plaats ze op afstand op een geboterde plaat. Leg er een linnen doek over, laat rijzen tot ze dubbel zo groot worden en snijd er na 20 minuten een kruis in. Bestrijk de koeken met ei en laat gedurende een kwartier bakken.

54742 egi n. v., Keizerslaan 14, Brussel 1.
Beh.-Dir. : V. Dugautiez, Beersel.

Foto P. F. MERCKX

NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING

22, GALLIËRSLAAN BRUSSEL 4



1963